



GDA Labelling Style Guide

This guide is designed to ensure consistency in terms of layout and style amongst the companies that decided to provide GDAs in a graphical form in the context of CIAA scheme on Nutrition Labelling.

General considerations

- Common guidelines for all companies signing up to GDA Labelling in graphical form
- This document is developed by Nutrition Labelling group set up in order to develop tools for the implementation of CIAA scheme on Nutrition Labelling
- Consistency is an imperative of this initiative

Practical considerations

- The “front of pack” is defined as the face which the shopper would see at the point of purchase
- The “back of pack” is defined as the face which the shopper does not see at point of purchase
- GDA information for salt/ salt equivalence instead or in addition to GDAs on sodium can be provided, where relevant¹
- This style guide is designed for the Front of Pack labelling of GDAs. If there is a wish to apply it on Back of Pack, the company may do so.

Example of label: vegetable soup

All the consecutive examples of GDAs are being used on the basis of the nutrition information provided on a pack of vegetable soup.

Nutrition Information		
	Per 100 ml	Per portion (1 bowl, 250 ml)
Energy	56 Kcal 240 Kj	140 Kcal 600 Kj
Protein	4,5 g	11,3 g
Carbohydrate	8,8 g	22,0 g
of which sugar	1,2 g	3,0 g
Fat	0,4 g	1,0 g
of which saturates	0,1 g	0,3 g
Fibre	1,9 g	4,8 g
Sodium	0,1 g	0,3 g

¹ CIAA guideline for BOP labelling of GDAs – FCP20506E Annex 1, page 5

A 250 ml portion provides

Energy	Sugars	Fat	Saturates	Fibre	Sodium
140 Cal	3,0 g	1,0 g	0,3 g	4,8 g	0,3 g
7%	3%	1%	1%	19%	10%

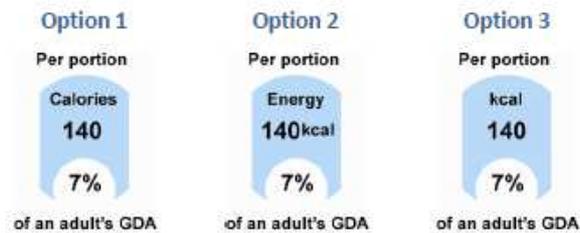
of an adult's guideline daily amount*

* The nutritional needs of individuals may be higher or lower, based on gender, age, level of physical activity and other factors.

Wording referring to Energy icon only

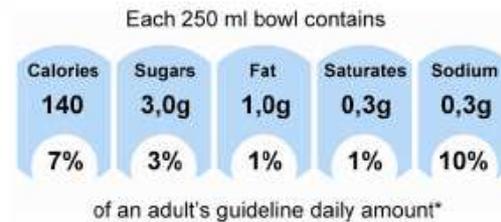
Three options for Energy GDA labelling:

- Option 1: "Calories" + value
- Option 2: "Energy" + value + kcal
- Option 2: "Energy" + value + kcal

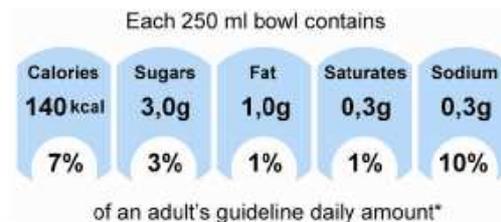


The above 3 options for the Energy logo wording may apply when labelling five GDAs. See examples below.

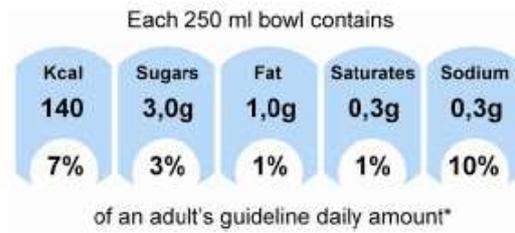
Option 1



Option 2



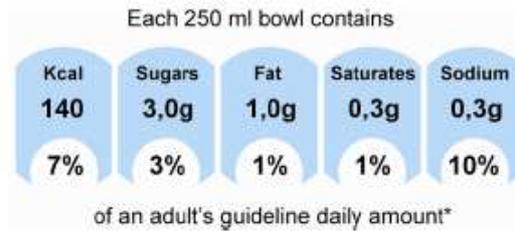
Option 3



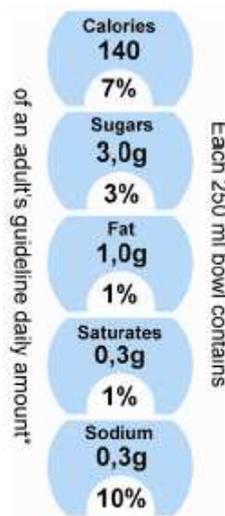
Position and order of the 5 GDAs

- Positioning of the icon on pack shall always be horizontal, except where the shape of the package requires the use of the vertical option (ex. cylindrical packs).
- Order of the icons should be:
 - energy
 - sugars
 - fats
 - saturates
 - sodium

Horizontal

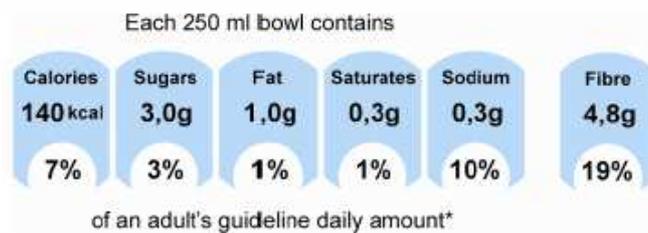


Vertical



Additional icons

- Additional icons to the existent 5-icon system can be introduced with a 3mm gap to their right . (Eg Fibre)
- The additional GDAs must be based on the values developed by CIAA.



Size of the GDAs icon

- The wording above and below should be not less than 8 point font size
- The width of a single GDA icon for each nutrient should be minimum 8mm and the height 12mm
- Ideally, the size and location should not be altered during an on pack promotion or pack redesign



Figures of the GDAs icon

- Energy value to be rounded to the nearest integer (whole number)
- Number figures (grams) should be declared to one decimal place, even in cases where the nutrients represent 0,1g
- Percentage GDAs should be whole numbers and rounded up or down to nearest %, eg 4.4% = 4%, 4.5% = 5%
- If possible, sectors should agree on the variety of multipack labelling. Where no such agreement is reached, the operator should decide independently what to put on the label.
- For nutrients not present in the product and declared as 0g, in the bubble should be indicated 0 % (for example fat in soft drinks)

Colour of the GDAs icon

- Monochrome colours should not include red, green, or amber in order to avoid the confusion with traffic lights system (unless these colours are the main pack colour)

- To avoid additional colours being introduced into the artwork, tonal values of a particular colour used within the artwork may be used - as long as there is a significant contrast
- Text should be in contrast with the background
- Choice of main background colour



**Position relative à certaines modalités
d'étiquetage nutritionnel :
Tolérances, arrondis**

Décembre 2009
ETIQ 09-1216

Préambule

Cette position s'applique sur les valeurs de l'étiquetage nutritionnel des produits destinés au consommateur final.

1- Les valeurs déclarées sont des valeurs moyennes

Il est nécessaire de rappeler que les valeurs déclarées sont des **valeurs moyennes** conformément aux textes réglementaires (Directive 90/496/CEE transcrite en droit français par le décret 93-1130 du 27 septembre 1993 et l'arrêté d'application du 3 décembre 1993) qui prévoit un étiquetage volontaire de la composition nutritionnelle des produits alimentaires.

Cet étiquetage nutritionnel peut se faire sur la base :

- de l'analyse de l'aliment effectuée par le fabricant ;
- et/ou du calcul effectué à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés ;
- et/ou du calcul effectué à partir de données généralement établies et acceptées.

En pratique, il appartient au fabricant de décider de la meilleure façon d'établir les valeurs nutritionnelles, au cas par cas, sachant qu'il est toujours possible de recourir à une synthèse des résultats obtenus par analyses et par calcul, pourvu que les valeurs étiquetées soient cohérentes et justifiables.

Les valeurs retenues devront être choisies de manière pertinente, au cas par cas, selon le type de produits.

Les tolérances entre valeurs affichées sur l'emballage et analyses éventuellement réalisées *a posteriori* sont nécessaires pour tenir compte à la fois :

- de la nature des nutriments et de leurs sensibilités (ex : vitamine C, etc.)
- de la variabilité de la matière première et de la fluctuation des teneurs naturelles notamment :
 - dans le cas des denrées animales : liée à l'alimentation des animaux, cette alimentation pouvant elle-même varier selon les saisons, au cycle physiologique, au prélèvement, à la variation naturelle de certains nutriments dans ma matière première (Ex : sodium dans les produits de la mer).
 - dans le cas des denrées végétales : liée à la saison, au temps, au sol, au mode de culture...
- du procédé
 - de fabrication utilisé : par exemple types de mélange (à sec, humide, etc.), assemblage, transport pneumatique, traitement thermique, incidence de l'eau, pH, lumière, etc. et autres facteurs de dégradation potentielle des vitamines, fermentation

- (facteur temps), aspect granulométrie des matières premières et des substances ajoutées (ex. : vitamine A encapsulée / vitamine C), utilisation de prémélanges, moment d'incorporation, moyen d'adjonction, etc.
- o du type d'emballage et du mode de conservation (opacité, étanchéité (air, oxygène,...), températures, pertes d'eau par évaporation, etc.) des conditions de transport et de stockage, de la durée de vie du produit, etc.
- des incertitudes des matériels de dosage de l'outil industriel (pesons, pompes, doseuses, etc.)
- des méthodes d'analyses utilisées
 - o échantillonnage, prélèvement, etc.
 - o des incertitudes des mesures : fiabilité et reproductibilité de la méthode, reproductibilité inter-laboratoire
- des incertitudes induites par la méthodologie d'obtention des tables de valeurs de référence
- des arrondis puisque les teneurs affichées incluent les arrondis.

2- Les tolérances sont des repères

Les tolérances constituent des repères pour les opérateurs.

- Ces repères ne dispensent pas l'opérateur d'avoir à disposition les éléments justificatifs de l'établissement des valeurs déclarées et des écarts constatés. Ils ne doivent pas constituer un biais pour des adjonctions excessives ou trop faibles injustifiées, ni pour des déviations systématiques.
- Les dépassements par rapport à ces repères sont possibles. Dans ce cas, l'opérateur doit pouvoir justifier de ses bonnes pratiques de fabrication.
Exemples : Cas de lipides dans les poissons gras, qui nécessitent une tolérance plus importante que celle prise en compte ci-dessous (Position AICPE-CEP sur les tolérances nécessaires pour les produits à base de poisson)
Cas des vitamines B dans les produits laitiers frais / Cas de la Vitamine A dans certains fruits)
- Selon les cas prévus dans les chapitres 3 et 4, il sera possible d'utiliser pour un même produit les tolérances définies dans le tableau 3, dans le tableau 4, ou les deux, les valeurs du tableau 4 ne s'appliquant qu'au(x) nutriment(s) concerné(s) par une allégation ou des critères nutritionnels règlementés.

3- Tolérances dans le cadre de l'étiquetage nutritionnel volontaire

Les tolérances et arrondis admis **dans le cadre de l'étiquetage nutritionnel volontaire** sont ceux indiqués dans le tableau ci-dessous exceptés si ces tolérances sont définies par la réglementation ou dans les cas particuliers listés au paragraphe 4.

Elément / Catégorie/ Nutriment tel qu'étiqueté	Tolérances acceptées (pour 100g ou 100 ml)	Arrondis & Approximations autorisés (facultatif)
Energie	<i>Non applicable. NB : valeur obtenue par calcul à partir des valeurs arrondies et des coefficients de conversion*</i>	≥ 100 : multiple de 10 le plus proche < 100 : multiple de 5 le plus proche (kJ ou kcal)

Protéines	± 25% si ≥ 10 g ± 2 g si < 10 g	Si valeur > 10 g : à l'unité (g)
Glucides	± 25% si ≥ 10 g ± 2 g si < 10 g	Si valeur ≥ 0,5 g et valeur < 10 g : 0,5 g près
Lipides	± 25% si ≥ 10 g ± 2,5 g si ≥ 3g et < 10 g ± 1 g si < 3 g	Si valeur < 0,5 g : « traces » ou « < 0,5 g » (et 0 pour le calcul de l'énergie)
Amidon	± 25% si ≥ 10 g ± 2 g si < 10 g	Si valeur > 10 g : à l'unité (g) Si valeur ≥ 0,5 g et valeur < 10 g : à 0,5 g près Si valeur < 0,5 g : « traces » ou « < 0,5 g » (et 0 pour le calcul de l'énergie)
Sucres	± 25% si ≥ 10 g ± 2,5 g si < 10 g	Si valeur > 10 g : à l'unité (g) Si valeur ≥ 0,5 g et valeur < 10 g : à 0,5 g près Si valeur < 0,5 g : « traces » ou « < 0,5 g »
AGS AGMI AGPI sauf omégas 3 et omégas 6 si étiquetés en tant que tels	± 25% si ≥ 10 g ± 2,5 g si < 10 g	Si valeur > 10 g : à l'unité (g) Si valeur ≥ 0,5 g et valeur < 10 g : à 0,5 g près Si valeur ≥ 0,1 g et valeur < 0,5 g : à 0,1 g près Si valeur < 0,1 g : « traces » ou « < 0,1 g »
Omégas 3 /ALA/DHA Omégas 6/ LA	± 60%	
Vitamines	- 30% + 100%	Arrondir à la dizaine : ex : 220 mg et non 222 mg
Exception : Vitamine C	- 30% + 200%	ou 2 chiffres significatifs après la virgule ex : 0,62 µg et non 0,621 µg
Minéraux et oligo-éléments	± 40% si ≥ 1 mg - 20% +100% si < 1mg	Arrondir à la dizaine ou 2 chiffres significatifs après la virgule.
Sodium	± 40% si ≥ 100 mg ± 40 mg /100g si < 100 mg	Si valeur < 40 mg : « < 0,04 g » Ex : < 0,04 g au lieu de 0,02 g Si valeur < 5 mg : « traces » ou « < 0,005 g » Si valeur > 40 mg : arrondir à la dizaine ou 2 chiffres significatifs après la virgule.

*cette teneur s'obtient par application des facteurs de conversion de la directive 90/496/CEE et ses modifications (directive 2008/100) quelle que soit l'unité (kcal ou kJ), sans recours au facteur 4,18 (kcal/kJ).

Fibres alimentaires:

- il s'agit d'un cas particulièrement complexe. Il est difficile de déterminer des tolérances pour les fibres alimentaires, compte-tenu des discussions en cours sur les méthodes d'analyses à prendre en compte.
- A titre d'information, une estimation des tolérances à appliquer pourrait être la suivante :
 - $\pm 40\%$ si > 10 g/100 g
 - $\pm 60\%$ entre 3 g et 10 g
 - $\pm 1,8$ g pour 100 g si < 3 g/100 g
- Concernant les arrondis et approximations autorisées : si valeur $< 0,5$ g possibilité d'indiquer : « Traces » ou « - » ou « 0,5 g » (facultatif)

En ce qui concerne Energie Protéines, Lipides, Glucides, ces valeurs ont été reprises par l'Administration en juillet 2006 dans sa réponse au questionnaire de la Commission sur les règles techniques concernant la directive 90/496/EEC. Elles correspondent donc à la position officielle française.

➔ A noter que lorsque l'étiquetage nutritionnel sera rendu obligatoire, certaines conditions devront être éventuellement révisées, afin de prendre en compte les difficultés qui n'ont pu être identifiées à ce jour du fait du manque d'historique de données sur les produits de certains secteurs pour lesquels l'étiquetage nutritionnel volontaire n'est pas encore très répandu.

4- Tolérances spécifiques en cas d'emploi d'allégations nutritionnelles ou de santé et en cas des critères réglementaires fixés par la réglementation

Dans certains cas, des « tolérances spécifiques » peuvent être utilisées. En effet, il existe des situations pour lesquelles l'industriel doit porter un effort tout particulier pour maîtriser la teneur en un ou plusieurs nutriments donnés.

C'est notamment le cas :

- quand il y existe **une composition nutritionnelle fixée réglementairement** sur un nutriment
- ou pour un nutriment, **lorsqu'il est sujet à une allégation nutritionnelle ou de santé.**

En revanche, il est parfois impossible d'aller plus loin dans la maîtrise des teneurs, en particulier en cas de variation naturelle (exemple : matières grasses dans les poissons gras).

Par ailleurs, pour certains nutriments, il n'est pas possible d'aller au-delà des tolérances proposées dans le paragraphe 3 et de déterminer des tolérances spécifiques plus strictes.

- C'est notamment le cas pour les composants qui sont particulièrement sensibles aux facteurs environnants (température, luminosité, oxygène, teneurs naturelles...): acides gras, vitamines et minéraux.
- C'est également le cas pour les fibres alimentaires pour lesquelles il est difficile de déterminer des tolérances, compte-tenu des discussions en cours sur les méthodes d'analyses à prendre en compte.

Les tolérances et arrondis admis pour le(s) nutriment(s) faisant l'objet d'une allégation ou **de critères nutritionnels réglementés** sont ceux indiqués dans le tableau ci-dessous (pour les autres nutriments non concernés par l'allégation ou les critères nutritionnels réglementés, les tolérances du tableau de la partie 3 peuvent s'appliquer) :

Elément / Catégorie/ Nutriment tel qu'étiqueté	Tolérances spécifiques lorsqu'il y a lieu concernant les nutriments : - devant respecter des critères nutritionnels réglementés - sujets d'une allégation nutritionnelle ou de santé (pour 100g ou 100 ml)	Arrondis & Approximations autorisés (facultatif)
Energie	<i>Non applicable.</i> <i>NB : valeur obtenue par calcul à partir des valeurs arrondies et des coefficients de conversion*</i>	≥ 100 : multiple de 10 le plus proche < 100 : multiple de 5 le plus proche (kJ ou kcal)
Protéines	± 15% si ≥ 10 g ± 2 g si < 10 g	Si valeur > 10 g : à l'unité (g)
Glucides	± 15% si ≥ 10 g ± 2 g si < 10 g	Si valeur ≥ 0,5 g et valeur <10 g : à 0,5 g près
Lipides	± 15% si ≥ 10 g ± 2.0 g si ≥ 3g et < 10 g ± 1 g si < 3 g	Si valeur < 0,5 g : « traces » ou « < 0,5 g » (et 0 pour le calcul de l'énergie)
Amidon	± 15% si ≥ 10 g ± 2 g si < 10 g	Si valeur > 10 g : à l'unité (g) Si valeur ≥ 0,5 g et valeur <10 g : à 0,5 g près Si valeur < 0,5 g : « traces » ou « < 0,5 g » (et 0 pour le calcul de l'énergie)
Sucres	± 15% si ≥ 10 g ± 1,5 g si < 10 g	Si valeur > 10 g : à l'unité (g) Si valeur ≥ 0,5 g et valeur <10 g : à 0,5 g près Si valeur < 0,5 g : « traces » ou « <0,5 g »
AGS AGMI AGPI sauf omégas 3 et omégas 6 si étiquetés en tant que tels	± 25% si ≥ 10 g ± 2,5 g si < 10 g	Si valeur > 10 g : à l'unité (g) Si valeur ≥ 0,5 g et valeur <10 g : à 0,5 g près Si valeur ≥ 0.1 g et valeur < 0,5 g : à 0,1 g près Si valeur < 0,1 g : « traces » ou « <0,1 g »
Omégas 3 /ALA/DHA Omégas 6/ LA	± 60%	
Vitamines	- 30% + 100%	Arrondir à la dizaine : ex : 220 mg et non 222 mg
Exception : Vitamine C	- 30% + 200%	ou 2 chiffres significatifs après la virgule ex : 0,62 µg et non 0,621 µg
Minéraux et oligo-éléments	± 40% si ≥ 1 mg	Arrondir à la dizaine ou 2 chiffres significatifs après la virgule.

	- 20% ± 100% si < 1mg	
Sodium	± 25% si ≥ 300 mg	Si valeur < 40 mg : « < 0,04 g » Ex : < 0,04 g au lieu de 0,02 g
	± 40% entre 100 et 300 mg	Si valeur < 5 mg : « traces » ou « < 0,005 g »
	± 40 mg /100g si < 100 mg	Si valeur > 40 mg : arrondir à la dizaine ou 2 chiffres significatifs après la virgule.

*cette teneur s'obtient par application des facteurs de conversion de la directive 90/496/CEE et ses modifications (directive 2008/100) quelle que soit l'unité (kcal ou kJ), sans recours au facteur 4,18 (kcal/kJ)

Comme dans le cas des tolérances générales, en ce qui concerne Energie Protéines, Lipides, Glucides, les valeurs indiquées ont été reprises par l'Administration en juillet 2006 dans sa réponse au questionnaire de la Commission sur les règles techniques concernant la directive 90/496/EEC. Elles correspondent donc à la position officielle française.

5- Tolérances, critères nutritionnels et limites de sécurité

L'ANIA et la FCD considèrent que ces tolérances s'appliquent également lorsque la valeur déclarée du nutriment se trouve sur une des limites des critères nutritionnels, lorsqu'ils sont définis. Ceci signifie par exemple que si dans une réglementation spécifique, un critère de composition nutritionnelle pour une vitamine est prévu entre les valeurs A et B, il est possible d'avoir une valeur déclarée égale à B et d'appliquer la tolérance de cette vitamine à cette valeur B. On pourra alors obtenir dans le produit un résultat d'analyse pour cette vitamine supérieure à B.

En revanche, l'ANIA et la FCD considèrent qu'il n'est pas possible de dépasser une limite de sécurité, même si la fourchette de tolérance pourrait théoriquement le permettre.

A noter :

- Pour les allégations « sans (nom du nutriment) ajouté(s) », les tolérances à appliquer sont les tolérances générales et non pas les tolérances spécifiques. En effet les teneurs en ce nutriment présentes naturellement dans le produit seront influencées par toutes les sources de variabilités listées en introduction.
- En cas d'allégations nutritionnelles comparatives (de réduction, « moins X% de (nom du nutriment) », d'augmentation, ou d'équivalence), la comparaison se fait par rapport à la valeur étiquetée / moyenne. Ce type d'allégation ne pourra pas être fait en jouant sur la marge de tolérances. Par exemple pour l'allégation « moins X% de »,
 - dans le cadre d'une nouvelle recette : l'opérateur devra pouvoir justifier du changement de type d'ingrédients ou de quantités d'ingrédients réalisés
 - et dans le cadre d'un nouveau produit : le fait de se référer à un échantillon de divers produits du marché permet d'effacer les effets des marges de tolérances.

6- Cas des compléments alimentaires :

Une recommandation européenne EHPM/ERNA/AESGP a été adoptée en juillet 2003 en ce qui concerne les tolérances à utiliser pour les vitamines et minéraux dans les compléments alimentaires.

ANNEXE 4

Liste des laboratoires d'analyses accrédités pour l'étiquetage nutritionnel (Programme 60) en France

Site du COFRAC : www.cofrac.fr

Programmes 60 : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS

ADRIA LABORATOIRES - LABORATOIRE DE CHIMIE "LCH"
CREAC'H GWEN
29196 QUIMPER CEDEX

Tel: 02.98.10.18.18
Fax: 02.98.10.18.99
mail: adria@adria.tm.fr
web: <http://www.adria.tm.fr>

- 1 : dossier n°1-1410 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-1410.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS
Etat : Accrédité (date : 01/06/2006 Accréditation valide jusqu'au : 30/09/2008)
-

AGREN - TRIA - Douai (CTH) - LABORATOIRE DE CHIMIE
Rue Maurice Caullery - Z.I. Douai-Dorignies
59500 DOUAI

Tel: 02.38.77.21.22
Fax: 03.27.87.24.67
mail: contact@groupe-emeraude.fr
web:

- 2 : dossier n°1-0629 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-0629.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS
Etat : Accrédité (date : 01/10/2005 Accréditation valide jusqu'au : 31/01/2009)
-

AQUITAINE ANALYSES SAS - AQUANAL - LABORATOIRE DE CONTROLE ET DE RECHERCHE
151 bis, avenue Jean Jaurès
33600 PESSAC

Tel: 05.56.90.73.43
Fax: 05.56.90.73.44
mail: info@aquanal.fr
web:

- 3 : dossier n°1-0703 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-0703.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS
Etat : Accrédité (date : 01/03/2006 Accréditation valide jusqu'au : 28/02/2011)
-

AVEYRON LABO - CHIMIE
Rue des Artisans - ZA Bel Air - BP 3118
12031 RODEZ CEDEX 9

Tel: 05.65.76.51.30
Fax: 05.65.76.51.31
mail: aveyron-labo@aveyron-labo.fr
web:

- 4 : dossier n°1-1706 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-1706.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS

Etat : Accrédité (date : 01/12/2006 Accréditation valide jusqu'au : 31/01/2008)

Centre d'Analyses et de Recherches - Chimie (alimentaire)

76 route du Rhin - BP 70321
67411 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN

Tel: 03.88.65.37.39
Fax: 03.88.65.37.40
mail: vallet@car-analyse.com
web:

- 5 : dossier n°1-0729 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-0729.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS

Etat : Accrédité (date : 01/06/2006 Accréditation valide jusqu'au : 31/03/2011)

CERECO - Laboratoire Sud - SERVICE ANALYSE

Zone aéroport
30128 GARONS

Tel: 04.66.70.90.90
Fax: 04.66.70.90.99
mail: cereco.nimes@cereco.fr
web: www.cereco.fr

- 6 : dossier n°1-1209 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-1209.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS

Etat : Accrédité (date : 01/07/2006 Accréditation valide jusqu'au : 30/03/2011)

CLABO CONSEIL - SERVICE CHIMIE - CLABO CONSEIL CHIMIE

59, rue du Vieux Berquin
59190 HAZEBROUCK

Tel: 03.28.42.93.83
Fax: 03.28.42.94.95
mail: vpodevin@clabo.fr
web:

- 7 : dossier n°1-1683 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-1683.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS

Etat : Accrédité (date : 01/01/2006 Accréditation valide jusqu'au : 30/09/2010)

CTCPA - Dury-les-Amiens - LABORATOIRE DE BIOCHIMIE

41, avenue Paul Claudel
80480 DURY-LES-AMIENS

Tel: 03.22.53.23.00
Fax: 03.22.53.23.09
mail: dbombe@CTCPA.ORG
web:

- 8 : dossier n°1-0667 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-0667.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS

Etat : Accrédité (date : 01/11/2005 Accréditation valide jusqu'au : 31/10/2010)

CTCPA - STATION PIERRE MAINGUY - Avignon - UNITE CONFORMITE

Site Agroparc - Z.A. de l'Aéroport
84911 AVIGNON CEDEX 9

Tel: 04.90.84.17.09
Fax: 04.90.84.17.26

mail: Vbasset@ctcpa.org
web: ctcpa.org

- 9 : dossier n°1-0176 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-0176.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS
Etat : Accrédité (date : 15/01/2006 Accréditation valide jusqu'au : 30/10/2010)
-

DGCCRF - Laboratoire de Marseille - **SECTION "ADDITIFS, CONTAMINANTS, PRODUITS DIETETIQUES ET CEREALIERES"**

146, Traverse Charles Susini
13388 MARSEILLE CEDEX 13

Tel: 04.91.61.82.00
Fax: 04.91.67.01.53
mail: LABO13@dgccrf.Finances.gouv.fr
web:

- 10 : dossier n°1-0162 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-0162.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS
Etat : Accrédité (date : 01/10/2006 Accréditation valide jusqu'au : 30/11/2008)
-

DGCCRF -Direction des Labos- Laboratoire de Lille - **PRODUITS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES**

369, rue Jules Guesde - B.P. 39
59651 VILLENEUVE D'ASCQ

Tel: 03.20.79.95.83
Fax: 03.20.47.28.23
mail: labo59@dgccrf.finances.gouv.fr
web:

- 11 : dossier n°1-0507 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-0507.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS
Etat : Accrédité (date : 01/09/2006 Accréditation valide jusqu'au : 31/10/2007)
-

EUROFINS SCIENTIFIC ANALYTICS - Site d'Illkirch

38, rue de l'Industrie - BP 70192
67405 ILLKIRCH CEDEX

Tel: 03.88.66.77.70
Fax: 03.88.66.37.90
mail: dgrandeury@lemlabo.com
web:

- 12 : dossier n°1-1784 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-1784.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS
Etat : Accrédité (date : 01/10/2006 Accréditation valide jusqu'au : 30/06/2009)
-

EUROFINS SCIENTIFIC ANALYTICS - Site de Nantes - BUSINESS UNIT "CHIMIE"

Rue Pierre Adolphe Bobierre-Site de la Géraudière
44323 NANTES CEDEX 03

Tel: 02.51.83.21.00
Fax: 02.51.83.21.11
mail: LaureAmelieGonthier@eurofins.fr
web: www.eurofins.com

- 13 : dossier n°1-0287 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-0287.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS
Etat : Accrédité (date : 15/05/2006 Accréditation valide jusqu'au : 14/07/2007)
-

IEEB - UNITE CHIMIE
Rue du Professeur Vèzes
33300 BORDEAUX

Tel: 05.56.01.84.00
Fax: 05.57.87.11.63
mail: j.allabert@ieeb.fr
web:

- 14 : dossier n°1-0814 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-0814.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS
Etat : Accrédité (date : 01/07/2006 Accréditation valide jusqu'au : 14/07/2007)
-

ISHA - Site de Longjumeau - CHIMIE
Rue du Chemin Blanc - CHAMPLAN
91165 LONGJUMEAU

Tel: 01.69.79.31.50
Fax: 01.64.48.82.49
mail:
web:

- 15 : dossier n°1-1758 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-1758.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS
Etat : Accrédité (date : 01/07/2006 Accréditation valide jusqu'au : 31/10/2010)
-

ISHA - Site de Longjumeau - VITAMINES
Rue du Chemin Blanc - CHAMPLAN
91165 LONGJUMEAU

Tel: 01.69.79.31.50
Fax: 01.64.48.82.49
mail:
web:

- 16 : dossier n°1-1758 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-1758.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS
Etat : Accrédité (date : 01/07/2006 Accréditation valide jusqu'au : 31/10/2010)
-

LABORATOIRE CAPINOV - ALIMENTS
Z.I. de Lanrinou
29206 LANDERNEAU CEDEX

Tel: 02.98.25.30.24
Fax: 02.98.25.32.74
mail: contact.capinov@capinov.fr
web:

- 17 : dossier n°1-0163 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-0163.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS
Etat : Accrédité (date : 01/01/2007 Accréditation valide jusqu'au : 12/02/2009)
-

Laboratoire de Rouen - Agro-alimentaire
49 rue Mustel - BP 4063
76022 ROUEN CEDEX 3

Tel: 02.32.10.22.44
Fax: 02.32.10.22.41
mail: labo.rouen@wanadoo.fr

web: www.laborouen.com

- 18 : dossier n°1-1351 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-1351.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS

Etat : Accrédité (date : 01/05/2006 Accréditation valide jusqu'au : 30/09/2008)

Laboratoire de Rouen - Micropolluants minéraux

49 rue Mustel - BP 4063
76022 ROUEN CEDEX 3

Tel: 02.32.10.22.44

Fax: 02.32.10.22.41

mail: labo.rouen@wanadoo.fr

web: www.laborouen.com

- 19 : dossier n°1-1351 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-1351.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS

Etat : Accrédité (date : 01/05/2006 Accréditation valide jusqu'au : 30/09/2008)

Laboratoire DGCCRF - UNITE PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE ET VEGETALE

13, Chemin du Routoir
67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN

Tel: 03.88.66.48.96

Fax: 03.88.67.18.32

mail: labo67@dgccrf.finances.gouv.fr

web:

- 20 : dossier n°1-0153 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-0153.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS

Etat : Accrédité (date : 15/12/2005 Accréditation valide jusqu'au : 30/04/2008)

LARA EUROPE ANALYSES - DEPARTEMENT "AGRO-ALIMENTAIRE - ENVIRONNEMENT"

1, Impasse de Lisieux - BP 82553
31025 TOULOUSE CEDEX 03

Tel: 05.61.49.15.95

Fax: 05.61.31.09.31

mail: catherine.etienne@www.lara-europe-analyses.com

web: www.lara.europe.analyses.fr

- 21 : dossier n°1-0206 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-0206.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS

Etat : Accrédité (date : 01/12/2006 Accréditation valide jusqu'au : 31/07/2011)

LAREAL - SECTION CHIMIE

B.P. 234
56006 VANNES CEDEX

Tel: 02.97.48.49.80

Fax: 02.97.48.49.81

mail: contact@lareal.com

web: LAREAL.COM

- 22 : dossier n°1-0285 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-0285.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS

Etat : Accrédité (date : 15/02/2006 Accréditation valide jusqu'au : 14/04/2007)

LEHA - Vitré - LABORATOIRE DE PHYSICO-CHIMIE

Les Tertres Noirs - B.P.40526
35505 VITRE CEDEX

Tel: 02.99.74.10.54
Fax: 02.99.74.10.55
mail: kmenguy@leha-labo.com
web:

- 23 : dossier n°1-0752 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-0752.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS

Etat : Accrédité (date : 01/11/2006 Accréditation valide jusqu'au : 31/10/2011)

NUTRINOV - Laboratoire Analyses & Recherche - UNITE MICRONUTRIMENTS
ZAC des 3 marches - 3, Impasse de la Jonchée
35132 VEZIN LE COQUET

Tel: 02.99.14.70.50
Fax: 02.99.14.70.51
mail: qualite@labo-nutrinov.com
web:

- 24 : dossier n°1-1744 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-1744.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS

Etat : Accrédité (date : 01/07/2006 Accréditation valide jusqu'au : 31/03/2011)

SGS MULTILAB - UNITE DE PRODUCTION : CHIMIE MINERALE
Technopôle du Madrillet - 65, rue Ettore Bugatti
76801 SAINT-ETIENNE DU ROUVRAY

Tel: 02.35.07.91.91
Fax: 02.35.07.91.36
mail: yvon.gervaise@sgs.com
web: www.multilab.fr.sgs.com

- 25 : dossier n°1-0281 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-0281.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS

Etat : Accrédité (date : 01/07/2006 Accréditation valide jusqu'au : 30/06/2011)

SGS MULTILAB - UNITE DE PRODUCTION : BIOCHIMIE
Technopôle du Madrillet - 65, rue Ettore Bugatti
76801 SAINT-ETIENNE DU ROUVRAY

Tel: 02.35.07.91.91
Fax: 02.35.07.91.36
mail: yvon.gervaise@sgs.com
web: www.multilab.fr.sgs.com

- 26 : dossier n°1-0281 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-0281.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS

Etat : Accrédité (date : 01/07/2006 Accréditation valide jusqu'au : 30/06/2011)

SILLIKER S.A. - Site de Cergy - UNITE "ANALYSE ET CONTROLE DES ALIMENTS
10, Les Châteaux Saint-Sylvère
95011 CERGY CEDEX

Tel: 01 30.75.61.61
Fax: 01 30.75.61.28
mail: laurence.theveneau@silliker.fr
web:

- 27 : dossier n°1-0161 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-0161.doc>) - Programme : ANALYSES DES

ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS

Etat : Accrédité (date : 01/07/2006 Accréditation valide jusqu'au : 30/09/2008)

UNION INVIVO - ETS INZO° - LABORATOIRE D'ANALYSES ET DE CONTROLE
B.P. 19 - CHIERRY
02402 CHATEAU-THIERRY CEDEX

Tel: 03.23.84.80.00

Fax: 03.23.83.39.27

mail: crbernard@inzo-net.com

web: www.inzo-net.com

• 28 : dossier n°1-0187 (<http://www.cofrac.fr/Annexes/Sect1/1-0187.doc>) - Programme : ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS

Etat : Accrédité (date : 15/05/2006 Accréditation valide jusqu'au : 30/09/2009)

PROGRAMME N°60

**ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES
ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A
L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS**

**PROGRAMME N° 60/03
DECEMBRE 1994**

PROGRAMME N° 60

" ANALYSES DES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME ET ANALYSES DESTINEES A L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS

O -PREAMBULE

Les programmes d'accréditation reflètent l'état d'avancement des connaissances au jour de leur approbation. Ils sont destinés à être régulièrement complétés ou modifiés pour prendre en compte l'évolution des techniques.

Les accréditations pourront porter le cas échéant sur des essais ou analyses pour lesquels les laboratoires n'appliquent pas les méthodes reconnues par le présent programme. Mais le recours à cette possibilité devra toutefois être assujéti aux exigences suivantes :

- les laboratoires devront établir leurs méthodes d'analyses internes,

<i>Les modifications intervenues lors de la présente révision de ce programme sont signalées en marge par un trait vertical</i>

- les laboratoires devront pouvoir justifier de la validité de ces méthodes par l'un au moins des moyens suivants :
 - comparaison des résultats obtenus avec ceux résultant de la mise en oeuvre d'une méthode de référence reconnue ; la norme expérimentale AFNOR V 03-110 fournit un modèle de protocole pour les méthodes quantitatives,
 - participation obligatoire à des campagnes d'analyses circulaires. Les résultats obtenus par les laboratoires en utilisant leur méthode interne devront être satisfaisants,
 - utilisation de matériaux ou produits de référence, de composition ou de caractéristiques connues, lorsqu'ils sont disponibles,
 - validation de la méthode ou du matériel par un organisme compétent reconnu.
- un rapport sera établi, explicitant les dispositions prises pour démontrer la validité des méthodes justifiant notamment leur domaine d'application.

I - DOMAINE D'APPLICATION

- 1.1 - Des accréditations peuvent être délivrées pour l'ensemble ou pour une partie des analyses qui font l'objet du présent programme.
- 1.2 - Le présent programme porte sur des analyses physico-chimiques visant à déterminer des caractéristiques nutritionnelles de denrées alimentaires.

Il s'agit notamment de denrées comportant un étiquetage nutritionnel et de produits destinés à une alimentation particulière (aliments pour nourrissons, produits diététiques). Les analyses concernées sont regroupées dans les tableaux suivants :

Tableau I	:	Les analyses de base
Tableau II	:	Analyse des protides
Tableau III	:	Analyses de glucides
Tableau IV	:	Analyse des vitamines
Tableau V	:	Analyse des éléments minéraux

En ce qui concerne les analyses des lipides, il convient de se reporter au programme d'accréditation n° 82 "Analyse des corps gras".

TABLEAU I
ANALYSES DE BASE

CODE	NATURE DE L'ANALYSE	TEXTES DE REFERENCE	
		AFNOR	AUTRES
B.10	Détermination de la perte en masse à la dessiccation (sous pression réduite)		Arrêté du 8/09/1977 (J.O. du 3/11/1977)
B.20	Détermination de la teneur en cendres (incinération et pesée)		Arrêté du 8/09/1977 (J.O. du 3/11/1977)
B.30	Détermination de la teneur en lipides totaux (traitement chlorhydrique, extraction à l'hexane et pesée)		Arrêté du 8/09/1977 (J.O. du 3/11/1977)
B.40	Détermination à la teneur en azote total et en protides (méthode de Kjeldahl)		Arrêté du 8/09/1977 (J.O. du 3/11/1977)
B.50	Détermination de la teneur en glucides assimilables (hors fibres)		Calcul par différence*
B.60	Détermination de la teneur en glucides totaux		Calcul par différence*

* Le laboratoire doit être accrédité pour les déterminations intermédiaires entrant dans le calcul.

TABLEAU II
LES PROTIDES

Composition en acides aminés

1 - Méthodes d'hydrolyse

CODE	NATURE DE L'ANALYSE	TEXTES DE REFERENCE	
		AFNOR	AUTRES
P.10	- Hydrolyse chlorhydrique (HCl 6N en tube scellé sous vide, 110°C, 24-72 h)		SPACKMANN D.H. STEIN W.H. et MOORE S, Anal. Chem., 30, 1190-1206 (1958)

CODE	NATURE DE L'ANALYSE	TEXTES DE REFERENCE	
		AFNOR	AUTRES
P.11	- Hydrolyse chlorhydrique (HCl 6N en tube scellé sous vide, 110°C, 24-72 h)		AOAC 982-30 E.a (1990)
P.12	- Oxydation performique préalable à l'hydrolyse chlorhydrique (pour acides aminés)		MOORE S., J. Biol. Chem. 238, 235-237 (1963)
P.13	- Oxydation performique préalable à l'hydrolyse chlorhydrique (pour acides aminés)		AOAC 982-30 E.b (1990) et 985-28 (1990)
P.14	- Hydrolyse par l'acide méthane sulfonique		LIU T.Y. CHANG Y.H., J. Biol. Chem., 246, 2842-2848 (1971)
P.15	- ou hydrolyse alcaline (pour le tryptophane)		AOAC 982-30 E.c (1990) et 988-15 (1990)

2 - Autres méthodes

CODE	NATURE DE L'ANALYSE	TEXTES DE REFERENCE	
		AFNOR	AUTRES
P.20	Méthodes de séparation (chromatographie en phase liquide sur échangeurs de cations avec détections à la ninhydrine)		AOAC 982-30 (1990)
P.30	Détermination de la lysine totale et de la lysine disponible		Official Methods of Analysis of the AOAC, 43.278-282 (1984)
P.31	Détermination de la lysine totale et de la lysine disponible	NF V 18-103 (1985)	ISO 5510*

* *Méthode proposée pour l'alimentation animale*

TABLEAU III**LES GLUCIDES**

CODE	NATURE DE L'ESSAI	TEXTES DE REFERENCE	
		AFNOR	AUTRES
G.10	Dosage du glucose par chromatographie liquide haute performance (u Bondapak carbohydrate et détection réfractométrique)		Official Methods of Analysis of the AOAC 980.13 et 982.14 (1990)*
G.20	Dosage du fructose par chromatographie liquide haute performance (u Bondapak carbohydrate et détection réfractométriques)		Official Methods of Analysis of the AOAC 980.13 et 982.14 (1990)*
G.30	Dosage du saccharose par chromatographie liquide haute performance (u Bondapak carbohydrate et détection réfractométriques)		Official Methods of Analysis of the AOAC 980.13 et 982.14 (1990)*
G.41	Dosage du lactose par méthode titrimétrique		Arrêté du 24/8/1983*** J.O. du 27/10/83
G.42	Dosage du lactose par méthode titrimétrique		1ère directive CEE 71/250 (15-6-71, JOCE 12-7-71) modifiée par directive CEE 81/680 (30-7-81) ****
G.43	Dosage du lactose par chromatographie liquide haute performance (u Bondapak carbohydrate et détection réfractométrique)		Official Methods of Analysis of the AOAC 980.13 (1990)*
G.50	Dosage du maltose par chromatographie liquide haute performance (u Bondapak carbohydrate et détection réfractométrique)		Official Methods of Analysis of the AOAC 980.13 (1990)*

CODE	NATURE DE L'ANALYSE	TEXTES DE REFERENCE	
		AFNOR	AUTRES
G.60	Dosage du sorbitol par chromatographie en phase gazeuse après dérivation en acétate		Official Methods of Analysis of the AOAC 973.28 (1990)
G.71	Dosage des fibres alimentaires (méthode enzymatique-gravimétrique)		J.O.R.F. page 10036-10037 (Arrêté du 25/7/1986)***
G.72	Dosage des fibres alimentaires (méthode enzymatique-gravimétrique)		AOAC 985-29 (1990)

* *La préparation de l'échantillon doit être adaptée au type d'aliment analysé*

** *Méthode officielle pour les produits laitiers*

*** *Méthode officielle pour les produits diététiques contenant du son*

**** *Méthode proposée pour l'alimentation animale*

TABLEAU IV

LES VITAMINES

CODE	NATURE DE L'ANALYSE	TEXTES DE REFERENCE	
		AFNOR	AUTRES
V.10	Dosage de la vitamine C (méthode fluorométrique à l'orthophénylène diamine)		J.O.R.F. page 8436-8437 (Arrêté du 21/5/1986)
V.20	Dosage de la vitamine B1 (chromatographie liquide haute performance en phase inverse avec dérivation précolonne en thiochrome et détection par fluorométrie)		J.O.R.F. page 13714-13715 (Arrêté du 21/10/1987)
V.30	Dosage de la vitamine B2 (chromatographie liquide haute performance en phase inverse et détection par fluorométrie)		J.O.R.F. page 13715 (Arrêté du 21/10/1987)

CODE	NATURE DE L'ANALYSE	TEXTES DE REFERENCE	
		AFNOR	AUTRES
V.40	Dosage de la vitamine B3 (nicotinique) (méthode microbiologique utilisant <i>Lactobacillus plantarum</i> , valable uniquement pour préparations vitaminées)		AOAC 944-13 (1990)
V.50	Dosage de la vitamine B6 (méthode microbiologique utilisant <i>Saccharomyces uvarum</i>)		AOAC 961-15 (1990)
V.60	Dosage de la vitamine B12 (méthode microbiologique utilisant <i>Lactobacillus leichmanii</i> , valable uniquement pour les préparations vitaminées)		AOAC 952-20 (1990)
V.70	Dosage de l'acide folique (méthode microbiologique utilisant <i>Streptococcus faecalis</i> , valable uniquement pour les préparations vitaminées)		AOAC 944-12 (1990)
V.80	Dosage de l'acide panthoténique (méthode <i>Lactobacillus plantarum</i> , valable uniquement pour les préparations vitaminées)		AOAC 945-74 (1990)
V.90	Dosage de la vitamine A (transrétinol) (chromatographie liquide haute performance d'absorption et détection UV)	NF V 18-401* (1987)	
V.100	Dosage de la vitamine E (alpha - tocophérol) (chromatographie liquide haute performance d'absorption et détection UV)	NF V 18-402* (1987)	

* Méthode normalisée pour le dosage des vitamines A et E dans les aliments pour animaux familiers.

TABLEAU V

LES ELEMENTS MINERAUX

CODE	NATURE DE L'ANALYSE	TEXTES DE REFERENCE	
		AFNOR	AUTRES
M.10	Détermination de la teneur en phosphore total (minéralisation par voie humide, traitement par le réactif vanadomolybdique et dosage photométrique)		Arrêté du 8/9/1977 J.O. du 3/11/1977

CODE	NATURE DE L'ANALYSE	TEXTES DE REFERENCE	
		AFNOR	AUTRES
M.20	Détermination de la teneur en sodium (par spectrométrie d'absorption atomique)		Arrêté du 8/9/1977 J.O. du 3/11/1977
M.30	Détermination de la teneur en potassium (par spectrométrie d'absorption atomique)		Arrêté du 8/9/1977 J.O. du 3/11/1977
M.40	Détermination de la teneur en magnésium (par spectrométrie d'absorption atomique)		Arrêté du 8/9/1977 J.O. du 3/11/1977
M.50	Détermination de la teneur en calcium (par spectrométrie d'absorption atomique)		Arrêté du 8/9/1977 J.O. du 3/11/1977
M.60	Détermination de la teneur en zinc (par spectrométrie d'absorption atomique)		Official Methods of Analysis of the AOAC, 25. 175-178 (1984)
M.61	Détermination de la teneur en zinc (par spectrométrie d'absorption atomique)	NF V 76-113* (1982)	
M.62	Détermination de la teneur en zinc (par spectrométrie d'absorption atomique)		8ème Directive CEE 78/633 (15/6/78, JOCE du 29/7/78) modifiée par Directive CEE 81/680 (30/7/81) et Directive CEE 84/4(20/12/83)**
M.70	Détermination de la teneur en fer (par spectrométrie d'absorption atomique)	NF V 76-113* (1982)	
M.71	Détermination de la teneur en fer (par spectrométrie d'absorption atomique)	NF V O5-126 *** (1982)	
M.72	Détermination de la teneur en fer (par spectrométrie d'absorption atomique)		8ème Directive CEE 78/633 (15/6/78, JOCE du 29/7/78) modifiée par Directive CEE 81/680 (30/7/81) et Directive CEE 84/4(20/12/83)**
M.80	Détermination de la teneur en cuivre (par spectrométrie d'absorption atomique)	NF V 76-113*	
M.81	Détermination de la teneur en cuivre (par spectrométrie d'absorption atomique)	NF V O5-126 *** (1982)	

CODE	NATURE DE L'ANALYSE	TEXTES DE REFERENCE	
		AFNOR	AUTRES
M.82	Détermination de la teneur en cuivre (par spectrométrie d'absorption atomique)		8ème Directive CEE 78/633 (15/6/78, JOCE du 29/7/78) modifiée par Directive CEE 81/680 (30/7/81) et Directive CEE 84/4(20/12/83)**
M.90	Détermination de la teneur en manganèse (par spectrométrie d'absorption atomique)		8ème Directive CEE 78/633 (15/6/78, JOCE du 29/7/78) modifiée par Directive CEE 81/680 (30/7/81) et Directive CEE 84/4(20/12/83)**
M.100	Détermination de la teneur en chlore (titrage potentiométrique par le nitrate d'argent)		Arrêté du 24/8/1983**** J.O. du 27/10/1983

* *Méthode proposée pour les jus de fruits et de légumes*

** *Méthode proposée pour l'alimentation animale*

*** *Méthode proposée pour les fruits, les légumes et les produits dérivés*

**** *Méthode officielle pour les produits laitiers*

II - EXIGENCES SPECIFIQUES

2.1 - Le prélèvement des échantillons

Les règles de prélèvement ne sont pas incluses dans le présent programme car elles sont de la responsabilité des demandeurs d'analyses et non de celle des laboratoires.

Les échantillons doivent parvenir au laboratoire dans des conditions préservant leurs propriétés chimiques intrinsèques et dans les quantités nécessaires aux analyses.

Si les échantillons parvenant au laboratoire ne satisfont manifestement pas à ces exigences, le laboratoire pourra soit refuser les échantillons, soit émettre des réserves sur la signification des résultats. Toutefois, s'il s'agit d'une quantité insuffisante mettant en cause la validité des résultats, l'analyse sera faite sans les garanties de l'accréditation.

2.2 - Le stockage des échantillons

Les échantillons sont à conserver dans les meilleures conditions possibles, éventuellement à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité suivant leur nature et les indications figurant sur l'emballage.

2.3. - Préparation des échantillons

Les méthodes d'extraction utilisées par le laboratoire et spécifiques à chaque d'échantillon doivent avoir fait l'objet d'une étude permettant de s'assurer de leur validité.

III - EVALUATION

3.1- Audits

L'équipe d'audit chargée des opérations d'évaluation est composée d'un auditeur qualitatif et d'un ou plusieurs auditeurs techniques spécialistes des analyses objet du présent programme.

3.2. - Analyses d'intercomparaison

La participation à des chaînes d'analyses d'intercomparaison deviendra obligatoire pour les laboratoires candidats et les laboratoires accrédités lorsque de telles chaînes seront réalisées par un organisme répondant aux règles de la Section essais du COFRAC.

Les résultats des chaînes d'analyses sont tenus à la disposition de la Section essais du COFRAC et de ses auditeurs ; des écarts occasionnels ne font pas obstacle à l'accréditation dès lors que le laboratoire apporte la preuve des dispositions prises, dans toute la mesure du possible, pour y remédier et éviter leur renouvellement.

* *
*

**Background Paper on Portions
Related to the CIAA Voluntary GDA Scheme**

CONTEXT

The CIAA Recommendation for a Common Voluntary Nutrition Labelling Scheme, which was launched in 2006, is based on expressing the nutrition information per portion. In order to facilitate the application of the Scheme, European Food Sectors have agreed on the portions for their categories.

The Nutrition Labelling Directive 90/496/EEC requires that nutrition information is provided per 100g or 100ml. CIAA supports that approach as it helps consumers to compare the energy and nutrient content of different kinds of foodstuffs. In addition, the CIAA Voluntary Scheme provides nutrition information per portion, as stated by the manufacturer on the pack, which provides information on the energy and nutrient content reasonably expected to be consumed. This is especially helpful if the average portion of the consumed food is significantly larger or smaller than the 100g/100ml baseline.

OBJECTIVES

In establishing agreed portions the overall aim of the CIAA Scheme is to proactively provide information to consumers in a consistent manner which is both realistic and reasonable, which consumers can relate to and which can help them achieve an adequate energy and nutrient intake. This information will empower them to make an informed choice.

DEFINITION

A portion is the amount of a given food or beverage reasonably expected to be consumed by an individual in a single consumption occasion. A portion of a product, which is not consumed as such (for example fats or oils used in cooking or in recipes), is a reference quantity, which helps consumers to relate this quantity to its nutrition content (for example a soup spoon).

The agreed portions apply to products sold in multi-portion packages (for example a box of ice cream or a bottle of oil).

Manufacturers determine the portion of products pre-packed individually or in single-portion packages on the basis of technological constraints, nutritional considerations, varying consumption patterns in Member States and other factors.

APPLIED CRITERIA

When establishing portions European Food Sectors have considered several factors, for example intake data, product density, fortification policy, flexibility to provide consumer friendly information, history of use, recognised reference quantities, product offerings currently on the market, increased consumer choice, consumption occasions and eating patterns in 27 Member States.

ANNEXE 7

Annex 1 to FCP/324/09E-

CIAA

1

18 May 2009

FCP/324/09E Annex1

Table of agreed portion sizes as established by European Food Sectors

SECTORS	PORTION SIZE
AIBI – BAKERY (Association Internationale de la Boulangerie Industrielle)	<ul style="list-style-type: none">• 1 slice
AIJN FRUIT AND VEGETABLE JUICES (Ass. Ind. Juices & Nectars Fruits & Vegetables EU)	<ul style="list-style-type: none">• Agreement on 200 ml, except single portion packs, where the pack represents the portion size.
CAOBISCO CHOCOLATES, BISCUITS AND CONFECTIONERY	<p>CHOCOLATE AND COCOA CONFECTIONERY PRODUCTS:</p> <ul style="list-style-type: none">• Chocolate Tablets: 1 portion= 25 grams or the closest number of squares equivalent to this weight• 1 bar per 1 wrapper: 1 portion = 1 bar• Several bars in the same wrapper or a bar cut or pre-cut in pieces: 1 portion = 1 unit/1stick• Cocoa or chocolate confectionery products or Pralines above 5 grams/ unit: 1 portion = 1 praline or 1 piece• Chocolate eggs (small): 1 portion = 25 grams or the closest number of eggs equivalent to this weight• Chocolate figurines: Those products are excluded because they are seasonal• Smaller cocoa or chocolate confectionery products below 5 grams/unit: For example lentilles, balls, raisins: 1 portion = 1 pack below 40 grams unless the pack is clearly marketed to be a portion size and is designed to be consumed at once by the consumer if it is in pack above 40 grams then the reference is 25 grams or equivalent in balls.

- Cocoa or chocolate powder dehydrated for 200ml beverages: 1 portion= 200 ml of drink prepared according to manufacturer's instructions or the content of one single serve sachet made up according to manufacturer's instructions.
- Exclude cocoa powder from scope given multi-use as beverage and ingredient in fine bakery wares, desserts and toppings.
- Cocoa and chocolates flakes and vermicelli: 1 portion = 15 grams/slice of bread or a single portion sachet
- Cocoa or chocolate spreads: 1 portion= Information could be given either by 100g or by portion as defined by the manufacturers.
- For single-portion pack: 1 portion = 1 single-portion pack

FINE BAKERY WARES

- General rule for biscuit, waffle, wafer and other similar confectionery product (ie: 1 biscuit and other mentioned product here above per wrapper or presented individually, or in roll wrap or in flow pack, or outer pack):
1 portion = 1 consumption unit i.e. 1 biscuit
- (Bulk) Sweet and salty biscuits below 4 grams/unit not wrapped individually:
1 portion = 25 grams
unless the pack is clearly marketed to be a portion size and is designed to be consumed at once by the consumer, if it is in pack above 40 grams then the reference is 25 grams or equivalent in biscuits or the nearest number of whole biscuit (weight) closest to this weight
- Several biscuits or waffles, wafers in a single-serve wrapper (pack is clearly mentioned to be a portion size and is destined to be consumed at once by the consumer):
1 portion= 1 pack or 1 biscuit
if the pack is clearly marketed to be a portion size and is designed to be consumed at once by the consumer, as long there is a clear indication that the GDA information needs to be multiplied by the number of biscuits per wrapper and, where possible, GDA information about the whole pack is labeled elsewhere on the pack.
- 1 Cake or pastry per wrapper and visibly intended to be consumed at once by one consumer:

	<p>1 portion= 1 cake</p> <ul style="list-style-type: none"> • Several cakes or pastries per wrapper sold in family box: 1 portion= 1 cake (for example Madeleine) • Cake and pastries pre-sliced: 1 portion= 1 slice • Cake and pastries not pre-sliced: Information could be given either by 100g or by portion as defined by the manufacturers
	<p style="text-align: center;">CONFECTIONERY (i.e. SUGAR and SUGAR-FREE)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lollipop: 1 portion= 1 lollipop • All Confectionery sold in a portion bag intended to be visibly consumed at once by one consumer: 1 portion= 1 bag • Chewy and hard confectionery above 2 grams and liquorices sticks or bars: 1 portion= 1 unit/1piece • Sweets below 2 grams/unit: Exempted from portion size Marzipan, Persipan, Halva and similar products or other confectionery not mentioned above excluding hard and soft confectionery: 1 portion= 25 grams. If the product is wrapped individually or intended to be visibly consumed at once by one consumer 1 portion= 1 unit • Soft confectionery in family bag including soft liquorices: 1 portion = 1 unit/1 piece or = 25 grams <p>** DEROGATIONS agreed: assortments for GDA labeling, sharing, gifting, seasonal, pick and mix, sweets below 2 grams.</p>
<p>CEEREAL - BREAKFAST CEREAL (European Breakfast Cereal Association)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Toasted and/or extruded flakes: 1 portion = 30g • Toasted and/or extruded flakes with inclusions*: 1 portion = 30g or 40g • Extruded cereals (including pillows) and Puffed cereals: 1 portion = 30g

	<ul style="list-style-type: none"> • Extruded cereals (including pillows) and Puffed cereals with inclusions*: 1 portion = 30g or 40g • Filled extruded pillows i.e. pillows with cream inside: 1 portion = 30g • Rolled oats and steam cooked flakes from rye, barley and wheat: 1 portion = 40g • Shredded cereals: 1 portion = 40g • Mini biscuits: 1 portion = 40g • Mueslis (all type): 1 portion = 45g • Filled shredded cereals: 1 portion = 45g • Granola: 1 portion = 45g • Big biscuit type cereals: 1 portion = 2 biscuits • Due to density variations and different functional benefits of inclusions**, products with inclusions may fall in the 30g or 40g portion sizes <p>** Inclusions are defined as non-cereal pieces/ingredients such as, but not limited to, fruit, chocolate, nuts, seeds etc. A cluster inclusion of cereal and soy or cereal and nuts is an inclusion while a cereal-only cluster is not.</p>
<p>CLITRAVI - PROCESSED MEAT (Liaison Centre for the Meat Processing Industries)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Agreed (sector-wide) portion size only applies to products that are not pre-portioned. • When products are pre-portioned, it is up to the manufacturer to define the portion that is clearly evident from the packaging. The weight of the portion is indicated. • Examples: "1 slice (9g)", "1 piece (15g)", "1 pack (50g)" or multiples thereof, such as "3 slices (27g)" or "2 pieces (30g)", regardless pre-portion are pre-packed individually. • When products are not pre-portioned, the minimum portion size of 25g applies to meat products used

	<p>as sandwich filling (there is no minimum portion for meat used as meal component).</p> <ul style="list-style-type: none"> The use of a minimum portion is preferred above a "standard" portion for the following reasons: <ol style="list-style-type: none"> If nutritional values (GDA's f. ex.) are expressed per portion, the number of portions needs to be stated on the packaging. This may pose the problem that a fraction of portions need to be labeled <i>For example: how many (standard) portions of for example 30g in a pack of 110g (3.67)? Better to express as 4 portions (of 27.5g, at the condition this respects the minimum portion size of 25g).</i> Consumers do not eat nor count fractions of products; they eat one, half etc. of a product. <i>For example: how much energy does 1 slice of ham (28g) contains if the standard portion is 30g? Better to express per slice of 28g (against the condition that this respects the minimum portion size of 25g)</i> Reducing portion size is a tool to reduce intake. Standard portion does not give an incentive to reduce. Minimum portions do. The portion should be completed by its weight, in particular if the portion is not readily identifiable. As regards to "meat", referring to a beefsteak, or a chop (with bone) or two without bone, an average portion of 100g would be correct (80 to 120g). Heavier weights would be the exception (e.g. T-bone steaks).
ECF - COFFEE (European Coffee Federation)	<ul style="list-style-type: none"> For instant coffee mixes a typical portion size of 150 ml with a range of 100 to 250 ml For ready-to-drink coffee a range of 99 to 350 ml
EFBW - BOTTLED WATER (European Federation of Bottled Water)	<ul style="list-style-type: none"> 1 Liter
EHIA – INFUSIONS (European Herbal Infusions Association) / ETC - TEA (European Tee Committee)	<ul style="list-style-type: none"> 125-240 ml (brew)

ESA - SNACKS (European Snacks Association)	<ul style="list-style-type: none"> • 25g for snacks (crisps, baked/extruded snacks...) • 30g for nuts. • Except the bags with a weight varying slightly around the above mentioned figures, in which case the portion will be considered as the weight of the bag.
EUROGLACES - EDIBLE ICES	<ul style="list-style-type: none"> • The individual portion of pre-packed products, or • 00ml/50g for products that have not been pre-packed as individual portions.
FAIBP - STOCK & SOUP (Federation of the Associations of the EU Broth and Soup Industries)	<ul style="list-style-type: none"> • 250 ml
FEDIOL - OILS (The EU Oil and Proteinmeal Industry)	<ul style="list-style-type: none"> • 10g of oils (1 soup spoon)
FIC - SAUCES (Federation of the Condiment and Sauce Industries)	<ul style="list-style-type: none"> • Condiment Sauces, such as mayonnaise: the portion size equals to one tablespoon (which corresponds approximately to 15 g/ml). • Tomato Ketchup the portion size equals to one tablespoon (which corresponds approximately to 15g/ml). • Salad dressing the portion size equals to two tablespoons (which corresponds approximately to 30g/ml). • Mustard: the portion size equals to one teaspoon (which corresponds approximately to 10g/ml). • Fruits and vegetables in vinegar, brine, oil (and similar products) the portion size is 30g
IMACE - MARGARINE (Internal Margarine Ass. Of the Countries of Europe)	<ul style="list-style-type: none"> • 10g for table margarines (enough for 1-2 slices of bread) • 10g for cooking margarines (depending on the recipe)

	<ul style="list-style-type: none"> For fortification and claims purpose: 20g daily intake
OEITFL - FRUIT AND VEGETABLE PRESERVES (Organisation of European Industries Transforming Fruit and Vegetables)	<ul style="list-style-type: none"> For Compotes, purees, etc excluding marmalade: 100g ± 20g For canned fruits (Fruit in syrup, Fruit in fruit juice, Fruit in water, etc.): 200g ± 50g (total net weight, syrup included) or per container in case of individual packaging
UEITP - PROCESSED POTATOS (Euro. Ass. of Potato Processing Industries)	<ul style="list-style-type: none"> The differences between the subcategories and in the subcategories are too big to agree on one single portion size. Furthermore, the portion sizes also differ between the member states. We therefore suggest that there is no agreed portion size and that all criteria should be based on 100 g of product as consumed.
UNAFPA - PASTA (Union Org. Manufact. Pasta Products EU)	<ul style="list-style-type: none"> Uncooked pasta: 80-100g Cooked pasta: 180-220g
UNESDA - NON-ALCOHOLIC BEVERAGES (Union of European Beverages Associations)	<ul style="list-style-type: none"> Portion size is to be considered 250ml, except the single-serve packs, where the whole pack constitutes one portion

Explanation to the table:

X – the issue was discussed within the sector. More information to be communicated later.

usipa

26.05.09

L'étiquetage nutritionnel des produits amyliacés

En complément du Guide pratique sur l'étiquetage nutritionnel de l'ANIA, l'USIPA souhaite rappeler les principes de base de l'étiquetage nutritionnel des produits amyliacés, tels qu'ils sont légalement définis dans la **Directive 90/496/CE relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires** (transcrits en droit français dans le décret n°93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires) :

Sont définis comme glucides *tous les glucides métabolisés par l'homme*, y compris les polyols.

Sont définis comme sucres *tous les monosaccharides et disaccharides* présents dans un aliment, à l'exclusion des polyols (cf. article 1.4).

Lorsque le détail des glucides est déclaré, il convient alors d'étiqueter (cf. article 6.6) :

Glucides : en grammes pour 100 g ou 100 ml

dont sucres (en grammes)

dont amidon (en grammes)

dont polyols (en grammes)

Les produits dérivés de l'hydrolyse de l'amidon (sirops de glucose, maltodextrine, dextrose) doivent ainsi être comptabilisés comme glucides, en précisant « dont sucres » pour leur teneur en mono et disaccharides (en se référant aux spécifications du producteur), le dextrose étant intégralement comptabilisé en tant que « sucres ».

Le tableau ci-dessous récapitule les mentions à appliquer aux produits amylacés dans l'étiquetage nutritionnel des produits destinés au consommateur final (considérés ici en matière sèche : ces éléments devront être rapportés au produit fini intégrant ces ingrédients) :

Produit (100 g MS)	Glucides		Commentaires
	totaux	dont	
Amidon	100 g	amidon : 100 g	
Dextrose	100 g	sucres : 100 g	
Sirop de glucose (*)	100 g	sucres : x g	x = part de sucres donnée dans les spécifications (dextrose + maltose + fructose)
Maltodextrines	100 g	sucres : x g	x = part de sucres donnée dans les spécifications (dextrose + maltose)
Polyols	100 g	polyols : 100 g	

(*) En conformité avec la Directive 2001/111/CE relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine, les sirops de glucose sont étiquetés sirop de glucose-fructose ou sirop de fructose-glucose lorsqu'ils contiennent plus de 5% de fructose (matière sèche)

Les indications ci-dessus sont valables de façon générale sachant qu'il faut prendre en considération que certains produits amylacés tels que les amidons résistants, les dextrines résistantes et le polydextrose ne sont pas, ou ne sont que pour une fraction, des « glucides métabolisables » et entrent éventuellement dans la catégorie des fibres alimentaires. La fraction non métabolisable est alors comptabilisée avec les fibres et la partie métabolisable avec les glucides. Pour cette dernière, il convient de se référer à la première partie de cette note.